



**AMBROGIO
SANELLI**

THE EVOLUTION OF CUTTING



NANIWA®

NANIWA ABRASIVE MFG. CO., LTD.



**PIETRE PER AFFILATURA
SHARPENING STONES**

Ambrogio Sanelli presenta **Naniwa.**

Ambrogio Sanelli introduces
Naniwa.

STORIA
HISTORY

4

TECNICA
TECH

8

PRODOTTI
PRODUCTS

14

CORSI DI FORMAZIONE
TRAINING COURSES

22

DOMANDE FREQUENTI
FAQ

26

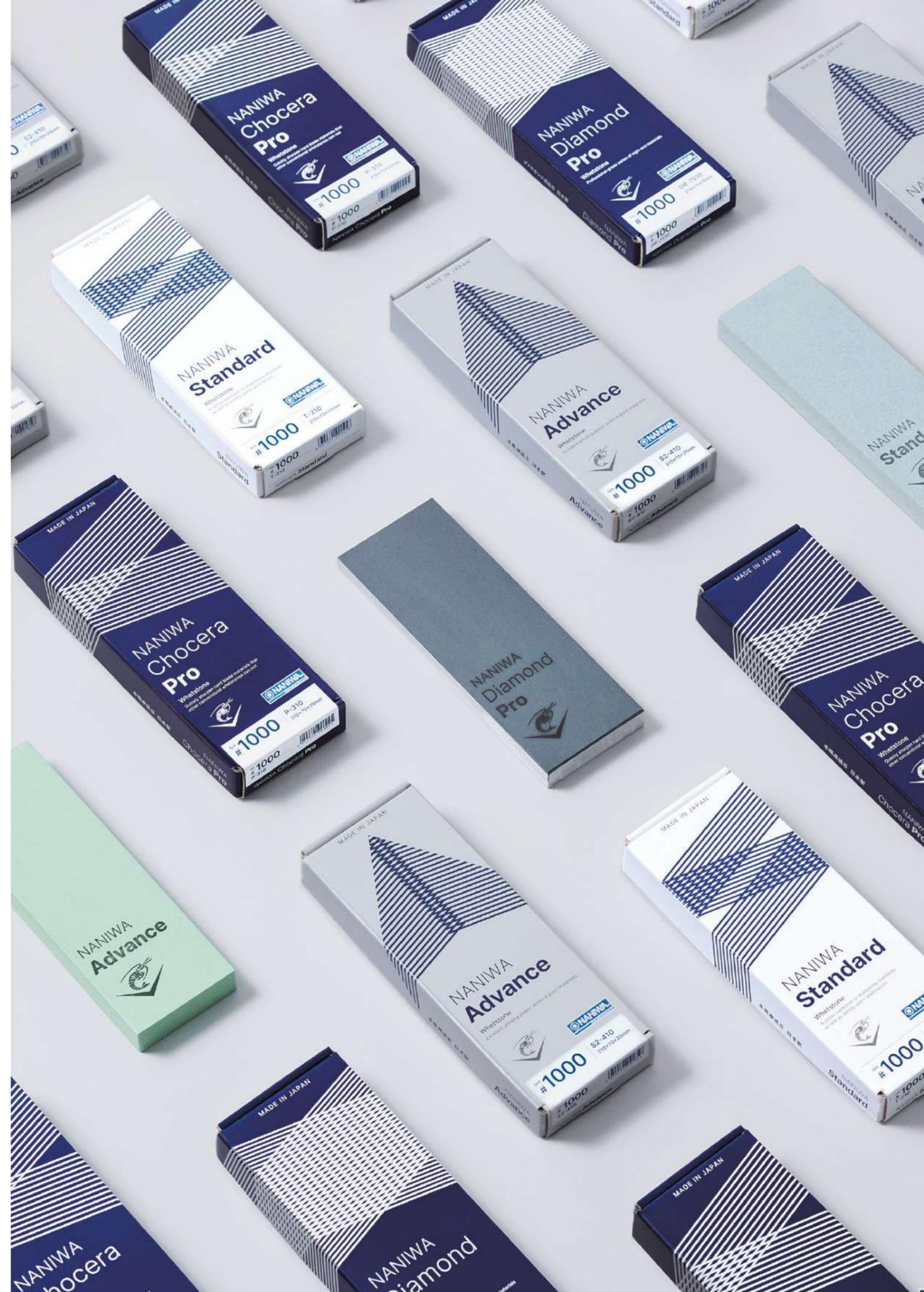


Naniwa Abrasive produce dal 1941 prodotti abrasivi per molteplici applicazioni professionali. La più recente tecnologia si fonde alla secolare tradizione giapponese per l'affilatura a pietra e si riflette in tutta l'azienda, dalla ricerca e sviluppo alla produzione, per ottenere le pietre da affilatura dalle migliori performance.

Naniwa Abrasive was founded in 1941, and has been manufacturing professional abrasive products for several different applications ever since. An always improving technology mixed with Japanese tradition are the core values of the company, reflecting from R&D to manufacturing for the best sharpening stones.

STORIA
HISTORY

 Giappone Japan



GAMMA COMPLETA DI GRANULOMETRIE FULL GRIT RANGE

La scelta della **pietra per affilatura** corretta dipende da diversi parametri, il principale tra i quali è il materiale dei coltelli. Questo perchè le **prestazioni variano molto** a seconda dei metodi di produzione e dei materiali di cui sono composte le pietre. Per questo motivo sono necessarie diverse grane e molteplici materiali abrasivi.

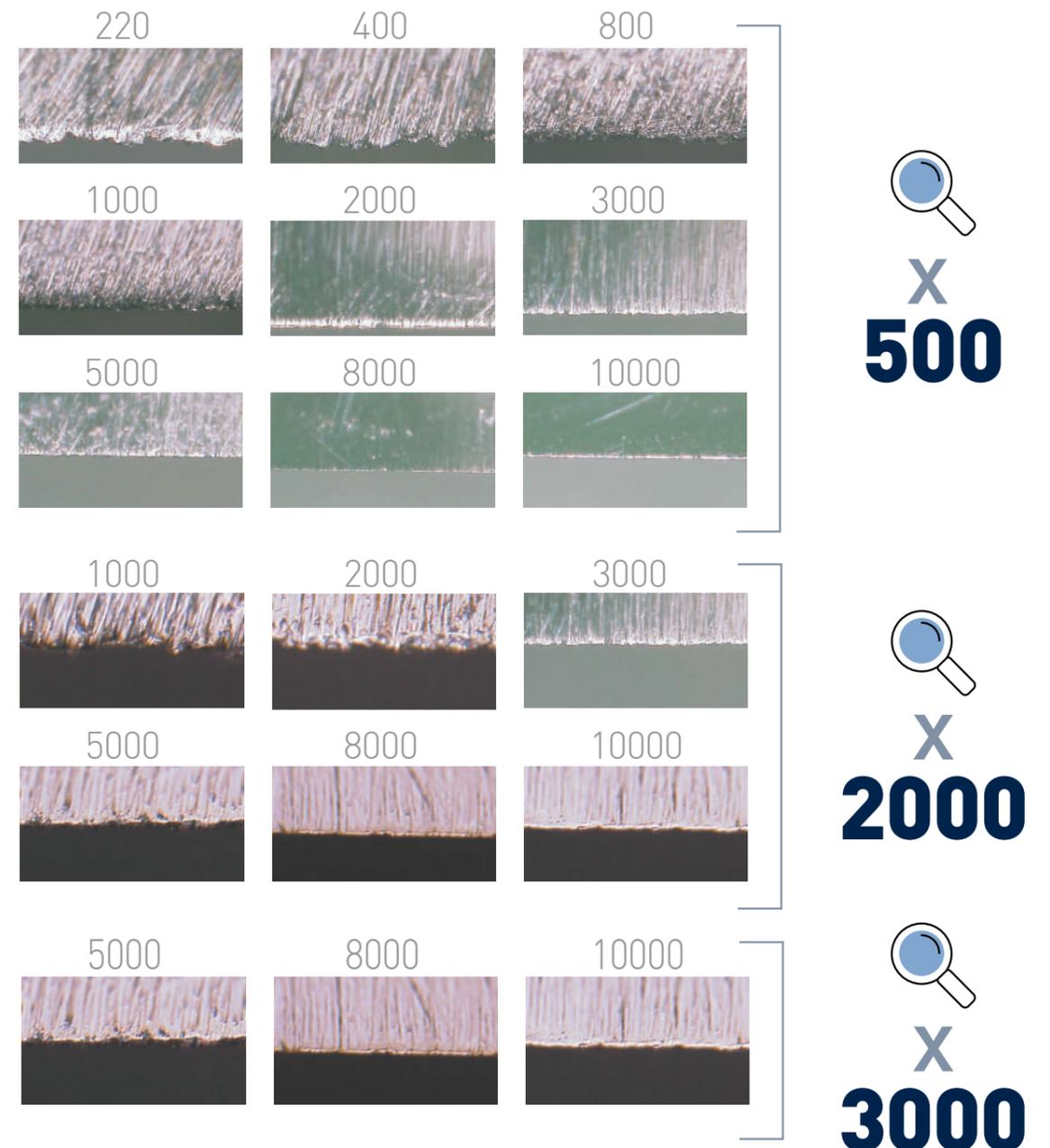
*The choice of the correct whetstone depends on several parameters, main among is the material of the knives. This is because performance is different depending on **manufacturing methods** and the **materials of sharpening stones**. Therefore are different grits and multiple abrasive materials are required.*



IL DETTAGLIO DEL FILO DETAILS OF KNIFE'S EDGE

L'immagine ingrandita di seguito è un'immagine del filo della lama che viene affilato utilizzando pietre di varie granulometrie. Man mano che si affila con una pietra per affilare di grana maggiore, il bordo della lama diventerà simile a una linea e vedrai che la lama diventerà più affilata e precisa.

The magnified image below is an image of the blade edge that is sharpened using sharpening stones of various grit sizes. As you sharpen with a sharpening stone with a higher number, the blade edge will become close to be a line, and you will see that the blade becomes sharper and more accurate.



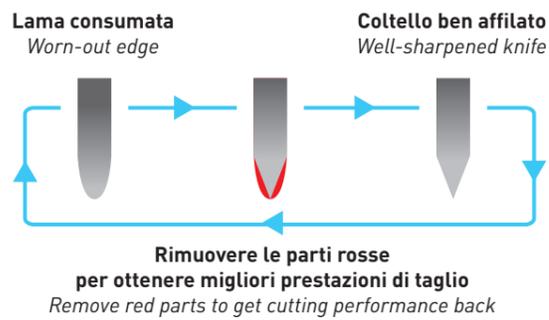
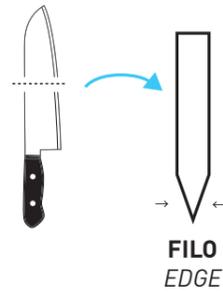
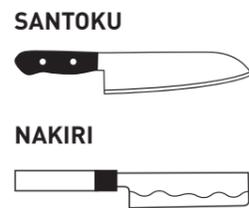
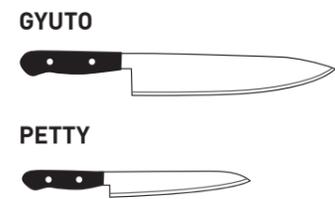
CONSIGLI PER L’AFFILATURA

ADVICE ON SHARPENING

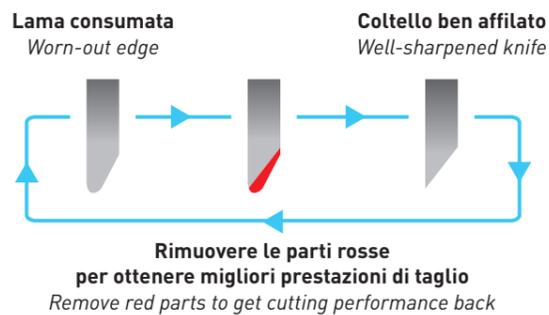
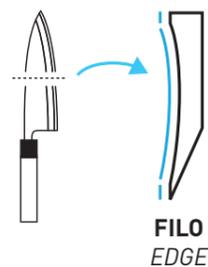
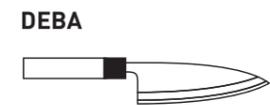
COLTELLI SIMMETRICI VS ASIMMETRICI

SYMMETRICAL VS ASYMMETRICAL KNIVES

COLTELLI SIMMETRICI DOUBLE EDGED KNIFE



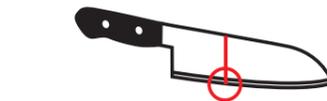
COLTELLI ASIMMETRICI SINGLE EDGED KNIFE



DETTAGLIO DEL FILO

KNIFE EDGE DETAIL

SEZIONE DEL FILO EDGE SECTION



Lama consumata
Worn-out edge

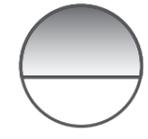


Coltello ben affilato
Well-sharpened knife

VISTA LATERALE SIDE VIEW



Coltello consumato
Worn-out edge

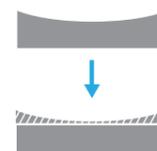


Filo del coltello
Sharpened knife

MANTENIMENTO DELLE PIETRE

MAINTENANCE OF SHARPENING STONES

VISTA LATERALE SIDE VIEW



Rimozione delle parti
inutili dalla superficie
Taking out unnecessary
parts by coarse stone

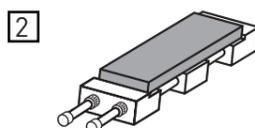


La superficie della pietra dopo aver affilato la lama del coltello potrebbe presentarsi leggermente **concava nella zona centrale**, e questo comporta l'impossibilità di riaffilare correttamente il coltello, anzi lo danneggia. Per riportarla al suo stato originale viene utilizzata una **pietra da rettifica**, che grazie alle sue proprietà come il carburo di silicio presenta una estrema durezza in modo da rendere la nostra pietra perfettamente piana e pronta per essere riutilizzata.

The surface of the stone after sharpening the knife blade may appear slightly **concave in the central area**. To bring it back to its original state is used a **flattening stone**, which thanks to its properties such as silicon carbide that thanks to its extreme hardness due to silicon carbides will make our stone perfectly flat and ready to be reused.

COME AFFILARE HOW TO SHARPEN

PRIMA DI AFFILARE BEFORE SHARPENING



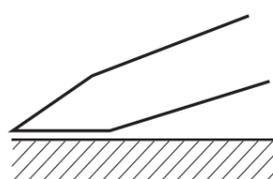
Immergere la pietra nell'acqua (5 minuti circa) (1) o bagnarne la superficie finché resti umida prima dell'uso (splash&go). Il tempo di immersione o il possibile utilizzo **splash&go** dipendono dalla linea della pietra utilizzata e dal suo **legante**.

Posizionare la pietra su un **apposito supporto** (2), oppure su un **panno bagnato** per dare stabilità.

*Soak or wet the whetstone in the water before use (approx 5 minutes); soaking time depends on the stone range you're using and its **bonding material**.*

*For safety sharpening, place the stone on a **stone holder** or on a **wet cloth**.*

GEOMETRIA DELLE LAME E COME AFFILARLE SHAPE OF BLADES AND HOW TO SHARPEN



LAME CON FILO DOPPIO SIMMETRICO DOUBLE BEVELED EDGE

Affilatura tipica dei coltelli occidentali.

Affilare entrambi i lati del tagliente, sia quello destro che quello sinistro, per lo stesso numero di volte, **formando un angolo costante di 10-20°** tra il coltello e la pietra.

Usually found in western knives.

*Sharpen both sides for the same number of times, **creating an angle of approximately 10-20°** between the knife and the stone.*

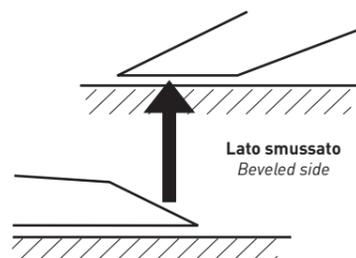


VIDEO

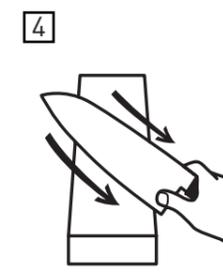
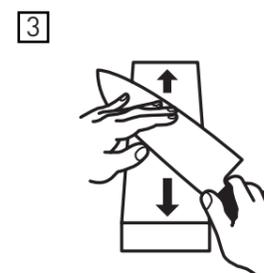
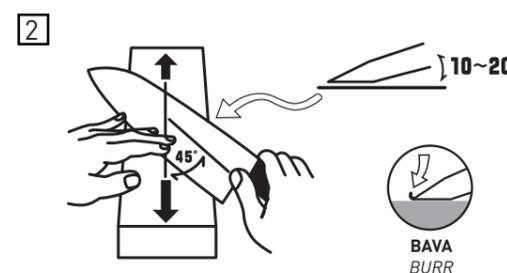
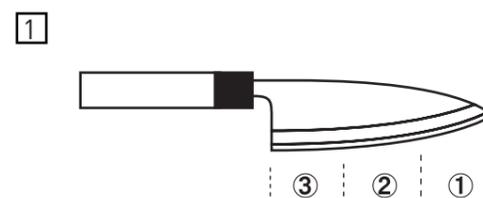
LAME CON FILO MONOLATO SINGLE BEVELED EDGE

Sugeriamo di affilare il lato convesso **per 20 volte e quello piatto per 3 volte tanto**.

*We recommend to sharpen the **convex side for 20 times and the flat one for 3 times that.***



AFFILATURA DI LAME DOPPIO BISELLATE SHARPENING DOUBLE BEVELED BLADES



Posizionare la lama sulla pietra con la lunghezza della lama a un **angolo di 45°** rispetto alla pietra. **Mantenere un angolo di inclinazione di 10-20°** rispetto alla pietra mentre si muove la lama in modo deciso e uniforme, facendo pressione solo durante il movimento di spinta e finché non si avverte una **leggera sbavatura sull'altro lato della lama**.

*Set the blade on stone with the leght of the blade at a **45° angle** to the stone. **Maintain an angle 10-20°** to the stone while moving the blade firmly and smoothly over the stone until you feel **slight burring on other side of the blade**, applying pressure only during the pushing movement.*

Una volta ultimato il primo lato, **girare la lama** e procedere analogamente e in maniera simmetrica sull'altro.

*Once the first side is done, **turn the blade** and repeat on the other side.*

Per rimuovere la **bava**, posizionare la lama sulla pietra e trascinare il coltello nella direzione della freccia.

To remove the burr, set the blade flat on the stone and scrape the blade edge lightly following the arrow direction.

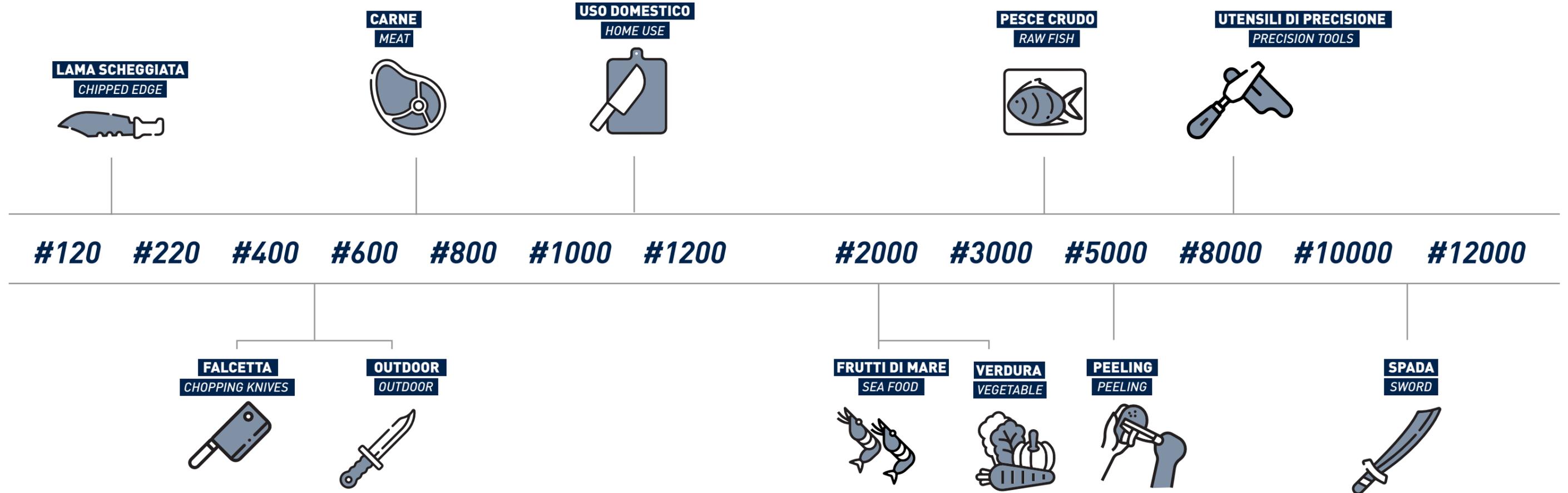
DOPO L'AFFILATURA AFTER SHARPENING

Dopo aver affilato, bisogna **sciacquare la pietra per eliminare eventuali residui superficiali** e quindi rettificare la superficie per renderla piatta. **Non lavare in lavastoviglie** e conservare in luogo secco, non esposto al sole, a **temperatura di circa 20°**. Non sottoporre a violenti cambi di temperatura.

*After sharpening, we recommend to rinse and wipe off the residue and flatten the stone surface. **Do not wash in dishwasher**. Avoid rapid temperature shock at all time. Leave the stone dry at room **temperature (at about 20° C)**. Avoid direct sunlight.*

SCELTA DELLA GRANA

CHOICE OF THE GRIT



#220 - #400

GREZZA

LOW GRIT

Usata per correggere scheggiature o danneggiamenti visibili sul filo.

Used to correct nicks or chips in cutting edges.

#600 - #1200

MEDIA

MEDIUM

Per un primo ripristino del filo.

Used when cutting performance get worse.

#2000 - #5000

FINITURA

FINISHING

Per rifinire il tagliente.

Used to improve cutting performance after a first sharpening with lower grit stones.

#8000 - #12000

SUPER FINITURA

SUPER FINISHING

Usato per rifinire i coltelli con materiali di qualità superiore.

Used to finish knives made of superior quality materials.

LE PIETRE STONES

Diamond Pro | 210 x 75 x 16 mm

Realizzata con una superficie diamantata uniforme e ideale per un'affilatura di precisione, non ha bisogno di essere immersa in acqua. Perfetta anche per lame in ceramica.

Made with a uniform diamond surface and ideal for precision sharpening, it does not need to be immersed in water. Perfect also for ceramic blades.



CODICE	NDR7504	NDR7506	NDR7508	NDR7510	NDR7530	NDR7560
GRANA GRIT	400	600	800	1000	3000	6000
COLORE COLOR						

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Chosera | 210 x 70 x 25 mm

Un'eccellente tenuta per ottenere un'affilatura ottimale e più veloce. Originariamente sviluppata per l'affilatura dei rasoi, è adatta a tutti i tipi di lame.

Supporto incluso.

An excellent grip to obtain an optimal and faster sharpening.

Originally developed for razor sharpening, it is suitable for all types of blades.

Stone holder included.



CODICE	NSS400	NSS600	NSS800	NSS1000	NSS2000	NSS3000	NSS5000	NSS10000
GRANA GRIT	400	600	800	1000	2000	3000	5000	10000
COLORE COLOR								
SUPPORTO STAND	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Chocera Pro | 210 x 70 x 20 mm

Serie professionale di pietre di alta qualità. La densità elevata dell'abrasivo di questa serie consente una rapida rimozione del materiale ed il duro legante di magnesio mantiene la pietra piatta per molto tempo.

Professional-grade series of high-end stones. The high density of the abrasive of this series allows a rapid material removal and the tough magnesium bond keeps the stone flat for a long time.



CODICE	NP304	NP306	NP308	NP310	NP320	NP330	NP350	NP390
GRANA GRIT	400	600	800	1000	2000	3000	5000	10000
COLORE COLOR								

EX PROFESSIONAL

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Pocket Pro | 135 x 45 x 15 mm

Pocket Pro Stone è una versione più piccola delle Chocera Pro. È ideale per affilare piccoli coltelli e utensili, ma soprattutto è facile da trasportare per chef sempre in movimento.

Pocket Pro Stone is a smaller version of Chocera Pro. It's ideal for sharpening small knives and tools, but moreover it's easy to carry around for travelling chef and cooking professionals.



CODICE	NPS304	NPS306	NPS308	NPS310	NPS320	NPS330	NPS350
GRANA GRIT	400	600	800	1000	2000	3000	5000
COLORE COLOR							

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



LE PIETRE STONES

Advance | 210 x 70 x 20 mm

Pietra da affilatura di livello superiore con densità elevata di grani abrasivi che consente una rapida rimozione del materiale.

Top-grade sharpening stone with high density of abrasive grains allowing a rapid material removal.



CODICE	NS2402	NS2404	NS2408	NS2410	NS2420	NS2430	NS2450	NS2480	NS2490	NS2491
GRANA GRIT	220	400	800	1000	2000	3000	5000	8000	10000	12000
COLORE COLOR										

EX SUPER STONE

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Advance Combination | 210 x 70 x 20 mm

Due Advance combinate per una maggiore flessibilità.

Le Advance Combination sono una serie di pietre da affilatura di livello superiore con densità estremamente elevata di grani abrasivi che consente una rapida rimozione del materiale.

Two Advance combined for greater flexibility. Advance Combination are a series of superior sharpening stones with high density of abrasive grains which allows a rapid material removal.



CODICE	NCS404420	NCS410430	NCS420450	NCS430480
GRANA GRIT	400/2000	1000/3000	2000/5000	3000/8000
COLORE COLOR				

EX COMBINATION SUPER STONE

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Standard | 210 x 70 x 20 mm

Le pietre Standard sono caratterizzate da una superficie più dura rispetto alle altre pietre rendendole adatte a tutti i tipi di acciaio. Alcune pietre sono splash&go (vedi simbolo) mentre altre, dotate di un legante particolare, richiedono l'immersione prolungata.

Standard stones are feature a harder surface than other stones, making them suitable for all types of steel. Some stones are splash&go (see symbol): the others, with special binding, require a prolonged immersion time.



CODICE	NT102	NT210	NT215	NT420	NT360	NT380
GRANA GRIT	220	1000	1500	2000	6000	8000
COLORE COLOR						

CODICE	NT901	NT211	NT320	NT940	NT980
GRANA GRIT	220	1000	2000	4000	8000
COLORE COLOR					

EX TRADITIONAL

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



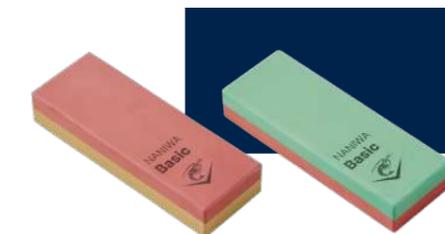
Forza lucidatura
Polishing force



Basic | 185 x 65 x 30 mm

Pietre combinate a doppia grana particolarmente indicate per neofiti dell'affilatura a pietra. **Supporto incluso.**

Combined double-grain stones particularly suitable for stone-sharpening beginners. Stone holder included.



CODICE	NMV502510	NMV510530
GRANA GRIT	220/1000	1000/3000
COLORE COLOR		

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



LE PIETRE STONES

Gouken

Pietre da finitura con minore forza abrasiva ma grande capacità di lucidatura. Ideale per coltelli, pialle, scalpelli, falci, posate, rasoi, forbici e altre lame di precisione.

Finishing stones with less abrasive strength but great polishing ability. Ideal for knives, planers, chisels, scythes, cutlery, razors, scissors and other precision blades.

CODICE	NQA312	NQA354 "HAYABUSA"	NQA358 "FUJI"
GRANA GRIT	1200	4000	8000
COLORE COLOR			
DIMENSIONE SIZE	210x65x30mm	210x70x20mm	210x70x20mm

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



Aotoshi 2K

Aotoshi 2K Green Brick of Joy

210 x 70 x 55 mm

La Green Brick of Joy è una pietra artificiale con un grado di affilatura molto vicino alla pietra naturale, immergere in acqua prima dell'uso. La caratteristica di questa pietra abrasiva è lo spessore che garantisce una lunga durata.

The Green Brick of Joy is an artificial stone with a degree of sharpening very close to the natural stone, soak in water before use. The characteristic of this abrasive stone is the thickness that guarantees a long life.

CODICE	NIR0260
GRANA GRIT	2000
COLORE COLOR	

Resistenza all'usura
Wear resistance



Capacità di affilatura
Sharpening force



Resistenza all'assorbimento
Absorption resistance



Forza lucidatura
Polishing force



ACCESSORI ACCESSORIES

Nagura | 62 x 33 x 20 mm

Pietre con le quali si possono ottenere finiture particolari in combinazione con altre pietre, strofinandole fra loro e creando una fanghiglia utilizzata per preparare la superficie delle pietre ed ottenere effetti combinati personalizzati.

Stones with which it is possible to obtain particular finishes with other stones using the slurry and obtain custom effects.



CODICE	NAN220	NAN400	NAN800	NAN1000	NAN2000	NAN3000	NAN5000	NAN8000	NAN10000	NAN12000
GRANA GRIT	220	400	800	1000	2000	3000	5000	8000	10000	12000
COLORE COLOR										

Supporto in pelle per finitura filo (coramella) Natural Leather Strop

210 x 70 x 20 mm

Supporto in pelle utilizzato per ottenere un'affilatura ancora più raffinata con la pulizia del filo.

Leather support used to reach an even more refined sharpening effect with the cleaning edge.



CODICE	NIU1100
COLORE COLOR	

Dressing Stone Dressing Stone

65 x 47 x 32 mm

La Naniwa Dressing Stone è utilizzata per pulire tutti i tipi di pietra ad acqua.

Naniwa Dressing stone is used to clean all kind of whetstones.



CODICE	NA206
GRANA GRIT	600
COLORE COLOR	

ACCESSORI ACCESSORIES

Pietra da rettifica Flattening stone

170 x 55 x 30 mm 210 x 55 x 25 mm

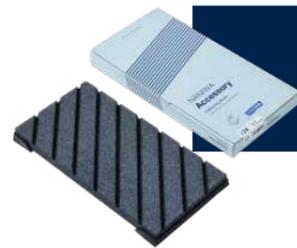


CODICE	NA102	NA103
GRANA GRIT	220	220
COLORE COLOR	■	■*

*pink alumina

Pietra da rettifica grande Big Flattening stone

300 x 150 x 20 mm



CODICE	NA110	NA120
GRANA GRIT	24	220
COLORE COLOR	■	■

ACCESSORI ACCESSORIES

Gomma per ruggine Rust eraser

50 x 40 x 20 mm



CODICE	NA903	NA904
GRANA GRIT	100	400
COLORE COLOR	■	□

Guida per affilatura Sharpening guide clip

58 x 19 x 16 mm

CODICE	NA901
COLORE COLOR	■



Supporto estensibile e regolabile da lavandino Extendable and adjustable Sink Bridge

Lunghezza pietra *stone length*: 200 ↔ 250 mm

Passo ponte *bridge length*: 400 ↔ 550 mm



CODICE	NIZ1111
--------	---------

Supporto regolabile portapietra Adjustable Stone Holder

288 x 76 x 36 mm



CODICE	NA902
--------	-------

Gouken Gouken curved stones

133 x 28 x 20 mm

Pietre che, grazie ad un loro lato convesso, consentono di affilare con grande semplicità anche lame curve come cesoie, forbici, trinciapolli ecc...

Stones which, thanks to their convex side, allow you to easily sharpen curved blades such as shears, scissors, poultry shears etc...



CODICE	NQA360	NQA361	NQA362
GRANA GRIT	220	1000	3000
COLORE COLOR	■	■	■

Custodia per pietre Stone case

Custodia forata per pietre, utilizzabile anche come base per l'affilatura.

Plastic case for whetstones, also working as a stone holder.



CODICE	NPTC01	NPTC03	NPTC04
DIMENSIONI INTERNE INTERNAL SIZE	210x70x20 mm	185x65x30 mm	210x70x30 mm
ADATTE PER SUITABLE FOR	Advance Standard Combination Chosera Pro	Basic	

CORSI DI FORMAZIONE TRAINING COURSES

Naniwa ed Ambrogio Sanelli hanno pensato ad un programma didattico che nasce dall'esigenza di avere lame sempre nella migliore condizione e si rivolge ad una eterogenea schiera di professionisti ed appassionati, dagli allievi delle scuole alberghiere fino alle brigate stellate. Il training si sviluppa su diversi step che vengono modulati in modo sartoriale a seconda delle esigenze dei partecipanti. Corsi mai massificati, sempre concentrati sulla pratica dell'affilatura e l'utilizzo delle diverse grane.

Naniwa and Ambrogio Sanelli have developed an educational program starting from the need to have blades always in the best condition and aimed at a diverse array of professionals and enthusiasts, from the students of the hotel schools to the starred brigades. The training is developed on different steps and tailored to the needs of the participants. Courses are never massified and always focused on the practice of sharpening and the use of different grits.

TIPOLOGIE DI CORSO

TYPES OF COURSE

L'EVOLUZIONE DEL TAGLIO THE EVOLUTION OF CUTTING

L'introduzione al mondo del coltello: dai materiali alle geometrie di affilatura, per imparare a conoscere al meglio lo strumento più fondamentale in cucina.

DURATA

4 ore

A CHI SI RIVOLGE

- Scuole alberghiere
- Scuole di formazione professionale
- Attività di ristorazione
- Associazioni di professionisti

The introduction to the world of the knife: from materials to sharpening geometries, to learn about the most fundamental tool in the kitchen.

DURATION

4 hours

WHO IT IS FOR

- Hotel schools
- Vocational training schools
- Catering activities
- Associations of professionals



AFFILATURA PROFESSIONALE SU PIETRA PROFESSIONAL SHARPENING ON STONE

Dopo aver appreso le basi del coltello e della pietra, il partecipante viene introdotto alla pratica dell'affilatura con una fase di tutoring individuale.

DURATA

4 ore

PARTECIPANTI

Max 12

A CHI SI RIVOLGE

- Docenti ed allievi di istituti alberghieri
- Chef e brigate di professionisti
- Associazioni professionali ed appassionati

After learning the basics of the knife and of the sharpening stone, the participant is introduced to the practice of sharpening with an individual tutoring phase.

DURATION

4 hours

PARTICIPANTS

Max 12

WHO IT IS FOR

- Teachers and students of hotel schools
- Chefs and brigades of professionals
- Professional and professional associations

MASTER CLASS MASTER CLASS

Rivolto a chi già utilizza la pietra ma desidera apprendere le pratiche per ottenere il meglio.

DURATA

4 ore

PARTECIPANTI

Max 12

A CHI SI RIVOLGE

- Docenti ed allievi di istituti alberghieri
- Chef e brigate di professionisti
- Associazioni professionali ed appassionati

Aimed at those who already use stone but want to learn the practices to get the best.

DURATION

4 hours

PARTICIPANTS

Max 12

WHO IT IS FOR

- Teachers and students of hotel schools
- Chefs and brigades of professionals
- Professional and professional associations

Per saperne di più visita il sito: ambrogiosanelli.it/corsi/

To learn more visit the site: ambrogiosanelli.it/corsi/



CONSIGLI DI UTILIZZO TIPS

Le tipologie di pietre per poter affilare variano anche a seconda dei materiali dei coltelli.
Questo accade perchè le prestazioni di ogni pietra sono diverse come conseguenza dei metodi di produzione e delle diverse componenti con le quali sono composte.

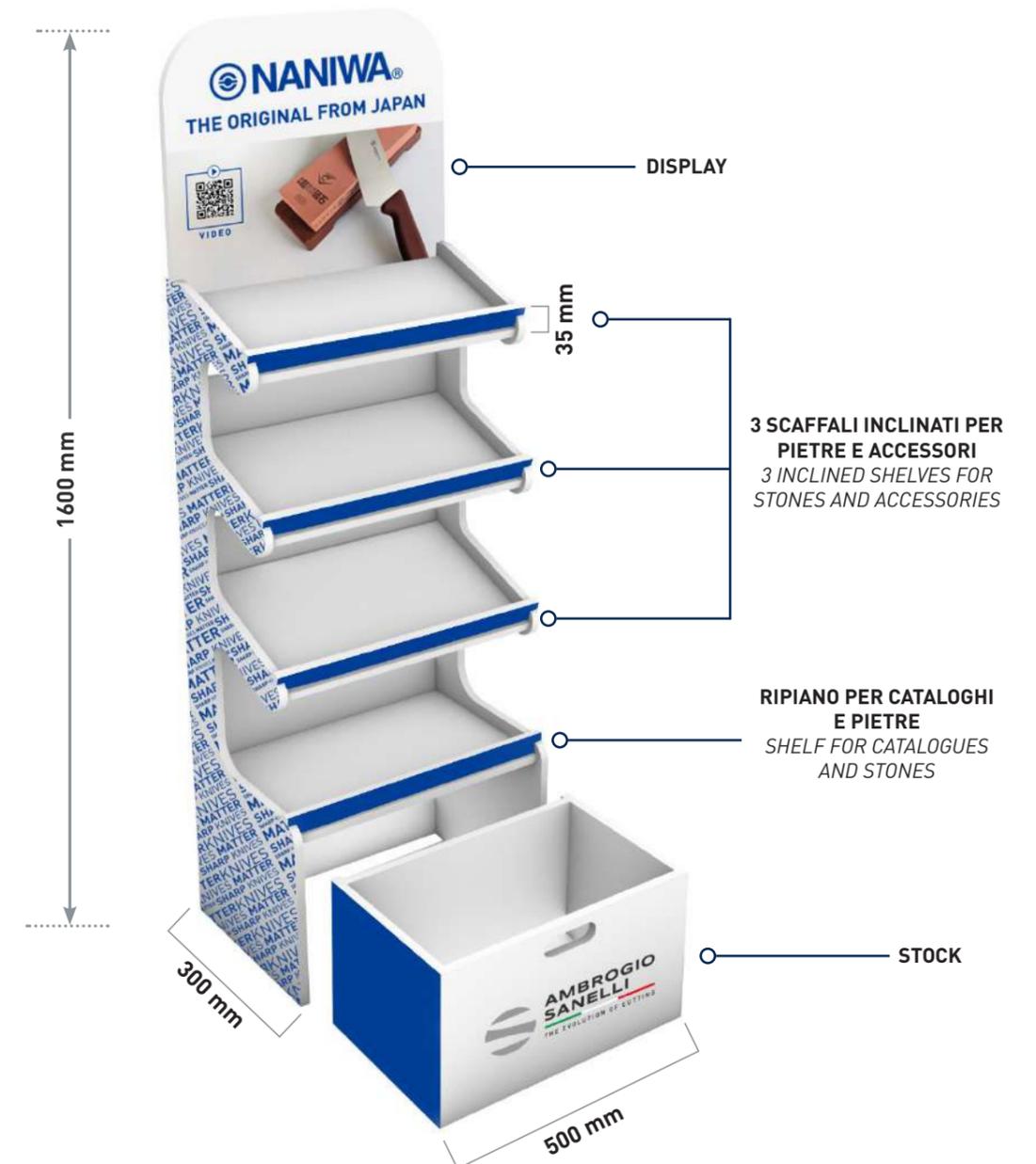
*Suitable types of sharpening stones vary depending on the materials of knives.
This is because stone performance is different depending on manufacturing and the materials of sharpening stones.*

<p>COLTELLI DI ALTA QUALITÀ HIGH GRADE KNIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coltelli Occidentali • Deba • Santoku • Forbici per capelli • Coltelli forgiati 		
<p>COLTELLI DI MEDIA QUALITÀ MIDDLE GRADE KNIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coltelli Occidentali • Sashimi • Deba • Santoku • Forbici per capelli • Coltelli comuni 		
<p>COLTELLI STANDARD STANDARD KNIVES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coltelli da cucina inossidabili • Coltelli inossidabili • Lame inossidabili 		 

ESPOSITORE DISPLAY

Espositore Naniwa Naniwa display

POSNW001



DOMANDE FREQUENTI

FAQ

Qual è la differenza tra le 3 serie Standard, Advance e Chocera Pro?

What is the difference among three series: Standard Stone, Advance Stone, Chocera Pro Stone?

Sono tutte made in Japan. La **Standard**, a legante vetrificato, è la serie standard di inizio della gamma ed ha la **necessità di essere immersa prima dell'utilizzo**, mentre la Advance e la Chocera Pro permettono l'utilizzo "splash&go". Le pietre della serie **Advance** di grana superiore a **2000 sono indicate per la lucidatura del filo** e per coltelli relativamente poco duri. Per acciai più duri la **Chocera Pro** è la serie più indicata.

*All of them are made in Japan. **Standard Stone** is our standars series with vitrified binder: these stones need to be soaked in water before sharpening. Advance and Chocera Pro allow the "splash&go" use. The **Advance above 2000 grit are good for polishing** and for relatively hard blades. For harder steels the Chocera Pro series is the most suitable.*

Possiamo affilare qualsiasi tipo di coltello?

Can we sharp any types of knives?

Sia l'**acciaio al carbonio** che l'**acciaio inossidabile** possono essere affilati con le pietre. Effetti ottimali si ottengono testando la diversa efficacia delle grane sul proprio coltello.

*Both **carbon steel** and **stainless steel** can be sharpened with stones. Optimal effects are obtained by testing the different effectiveness of the grits on your knife.*

Quale grana è comunemente utilizzata per l'affilatura?

Which grit is most frequently used to sharpen?

Le pietre a grana più grossa (**220-400**) sono indicate per la **sgrossatura nel caso in cui il filo abbia qualche piccolo danno o scheggiatura**. Per l'affilatura di un **coltello normale** è possibile usare pietre con **grana tra 800 e 1500**, mentre per la **fase di finitura** servono grane più fini (**2000-5000**). Grane superiori sono indicate per la lucidatura del filo. È importante non saltare da una pietra a grana grossa ad una con grana molto fina ma seguire gradualmente tutti i passaggi.

*For rough sharpening, typically use coarse **whetstones (220-400 grit)** to repair knives with small damages or chipped edges. For normal sharpening, use medium whetstones (800-1500 grit) to sharpen dull knives.*

For finishing, use upper grit whetstones (2000-5000 grit) to refine blade. Normally, for home use kitchen knives, you can start with a medium whetstone then a upper grit whetstone.

Don't skip from a coarse whetstone to finer grains.

DOMANDE FREQUENTI

FAQ

Quante volte affilare i coltelli?

How often sharpening the knives?

Per l'**uso professionale** si consiglia di **affilare la lama regolarmente in relazione alle condizioni d'uso**. Per l'utente domestico va bene anche solo una volta al mese.

*For **professional use** it is recommended to **sharpen the blade regularly in relation to the conditions of use**.*

For home user, we propose to sharpe knife every month.

Come si mantengono correttamente le pietre?

What is the right way for stone maintenance?

Dopo aver affilato la lama è necessario sciacquare la pietra per eliminare eventuali residui superficiali e successivamente rettificare la superficie per renderla uniforme. **Non lavare in lavastoviglie e conservare in un luogo asciutto, non esposto al sole, a temperature di circa 20°.**

Non sottoporre a violenti sbalzi di temperatura.

*After sharpening, rinse the stone and flatten its surface. **Do not wash in dishwasher, avoid rapid temperature change at all time. Leave the stone dry at room temperature (at about 20° C).** Avoid direct sunlight.*

Come conservare la pietra dopo l'affilatura?

How to store sharpening stone?

Asciugare con un **panno asciutto** dopo il lavaggio con l'acqua e **conservare** la pietra **avvolgendola con il giornale per evitare una rapida essiccazione**. Non conservare all'esterno e sotto il sole diretto. Le basse temperature potrebbero far comparire delle crepe.

*Dry with a **dry cloth** after washing with water and **keep** the stone **wrapped with newspaper to avoid rapid drying**.*

Do not store outside and under direct sun. Low temperatures may cause cracks.



www.naniwa.eu



www.ambrogiosanelli.it | info@ambrogiosanelli.it

Ufficio commerciale e logistica | Sales and logistics

Via Italo Calvino, 7/C, 20017 Rho (MI) - Italy | Ph +39 02 6889831

Sede legale e produzione | HQ and production

Via Roma 54, 23834 Premana (LC) - Italy | Ph +39 0341 890132

P. IVA e C.F. 00085430130